

令和 7年 6/28 土

8/11 祝月

百三十種の花はすが咲き誇るはすまつり。
そまやまの館内でもお楽しみ下さい。

はすまつり



販売期間 6/1~8/31
※火曜日・お盆期間8月9日~16日除く

夏の日帰りプラン
2名様より承ります

新ご当地グルメ「鯛まぶし」ランチに
天然温泉でのんびりと♪

越前鯛まぶし御膳



お一人様
4,980円 (税込)

個室 × お食事 × ご入浴
休憩 レストランにてご用意 フェイスタオル付

南越前町新ご当地グルメ 「越前鯛まぶし」

越前 鯛まぶしとは、越前海岸で獲れる鯛を使った漬け丼のこと。

料理家 栗原心平さん考案

栗原心平さんプロフィール
南越前町の地元産物振興会社、料理家栗原心平さんのご長男。一流の父、会社の経営に携わる一方、自身も料理家としてテレビや雑誌などを中心に活躍。
「親子ではん」(テレビ朝日放送)、「運命の平の美味しいいただきます」(NHK放送)、「レンジページ」にて「鯛めしとつけかけ丼」連載

そまやまでは、料理長がさらに試作を重ねて創り出した
鯛まぶしの「アレンジレシピ」をご用意いたします。

<越前 鯛まぶしの食べ方>

- ①まずはそまやま、鯛の漬け丼ぶりを楽しむ
- ②薬味と一緒に、爽やかな味覚を楽しむ
- ③最後はお吸い物を注いで、あっさりお茶漬けに



お好みの楽しみ方を
あつ付けてください♪



そまやままで各種体験できます! /



※写真はイメージです。※仕入れ状況により料理内容が変更になる場合がございます。※3日前までに要予約(3日前よりキャンセル料有り)



花はす温泉
そまやま

ご予約・お問合せ
0778-47-3368
福井県南条郡南越前町中小屋60-1





はす会席

生のはすの花びらや葉に盛り込まれるそまやま限定の特別料理

お1人様 1泊2食付

17,000円~

前菜 花びら盛り/越前産お造り舟盛り/和牛鉄板焼き

ハスワイン/蓮根饅頭/はすうどん/はすしゅうまい/鮎塩焼き/蓮根はさみ揚げ
はす寿司/香の物/吸物(海老真丈)/季節のデザート

※前菜の花びら盛りは、はすまつり期間限定です。



舟盛り 和牛
鮎のどくろ

夏の極み

夏の特選素材を贅沢にお楽しみいただける
最上級の会席

お1人様
1泊2食付

19,000円~

越前産お造り舟盛り/和牛鉄板焼き/鮎の踊り焼き/越前産のどくろ照焼き

ハスワイン/前菜/蓮根饅頭/はすうどん/ふぐ唐揚げと天婦羅盛り
蓮根釜飯/香の物/吸物(海老真丈)/スイーツ玉手箱



かがや

夏の煌き

旬の食材を厳選した、
ワンランク上の特別会席

お1人様
1泊2食付

16,000円~

越前産お造り舟盛り/和牛鉄板焼き

ハスワイン/前菜/蓮根饅頭/はすうどん/替り鉢(湯葉刺し・胡麻豆腐)/越前産魚の照焼き
天婦羅盛合せ/蓮根釜飯/香の物/吸物(海老真丈)/スイーツ玉手箱

※写真はイメージです。※仕入れ状況により料理内容が変更になる場合がございます。※別途入湯税(150円)がかかります。

※休前日は別途2,000円(税込)、はすまつり期間中は平日別途1,000円(税込)がかかります。※3日前までに要予約。(3日前よりキャンセル料有り)



はす温泉
そまやま

ご予約・お問合せ

0778-47-3368

福井県南条郡南越前町中小屋60-1

